GAULT MILLAU

Belux 2009

Inhoud - Légende

Het Ethisch Handvest - La charte éthique
Mode d'emploi – Handleiding

BELGIË - BELGIQUE

De Chef van het Jaar - Le Cuisinier de l'Année
De Jonge Topchefs - Les Grands de Demain
Thematiek GaultMillau - Thématique GaultMillau
Alfabetische lijst – Liste alphabétique

GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
GROOTHERTOGDOM LUXEMBURG

De Chef van het Jaar – Le Cuisinier de l'Année
Alfabetische lijst – Liste alphabétique

Het ethisch handvest van GaultMillau

GAULTMILLAU

Onafhankelijkheid, eerlijke beoordelingen, bezorgdheid voor de verwachtingen van de klant. Dat zijn de gedragsregels die GaultMillau zich stelt bij het selecteren van de restaurants voor de Beluxgids 2009.

Opdat de evaluatie zo objectief mogelijk verloopt, eist GaultMillau van haar inspecteurs dat zij hun rekening betalen, dat ze niet bekend zijn in de restaurants die ze bezoeken en dat ze zich ook niet bekend maken.

Elk restaurantbezoek gebeurt in dezelfde omstandigheden zoals u die als klant zou beleven. Zo beantwoorden alle beoordelingen aan een normaal etentje uit.

Op die manier trekken de inspecteurs het hele jaar door, volledig anoniem, langs steden en dorpen in België en Luxemburg. Zo kunnen ze nieuwe zaken ontdekken en volgen ze de evolutie van de restaurants die al in de gids vermeld staan.

Elk jaar opnieuw worden de praktische gegevens, de notities, de klassementen en de onderscheidingen op punt gezet. Dat gebeurt op basis van de bezoeken die de inspecteurs afleggen, de vragenlijsten die de restaurants ons terugbezorgen en de brieven van onze lezers.

De selectie van de hotels en restaurants in de gids is volledig gratis.

GaultMillau wil een heldere relatie met de restauranthouders. Ze wil luisteren naar hun standpunt. Maar de uiteindelijke restaurantselectie en de beoordeling die wordt gegeven gebeurd volledig onafhankelijk. Met slechts één doel: het belang van de lezers.

La charte éthique de GaultMillau

GAULTMILLAU

Indépendance, sincérité des jugements, préoccupation des attentes des clients sont les règles de conduite que s'est fixées GaultMillau dans la sélection des établissements qu'il recommande dans le guide Belux 2009. Afin de favoriser l'objectivité des évaluations, GaultMillau exige de ses enquêteurs qu'ils règlent leurs additions et qu'ils conservent le plus strict anonymat dans les établissements examinés et notés. Les visites interviennent dans les conditions de fréquentation normale : le jugement est donc le fidèle reflet de la réalité rencontrée par le client.

Nos enquêteurs anonymes parcourent aussi, tout au long de l'année, villes et villages du Belux afin de dénicher de nouveaux établissements et de suivre l'évolution de ceux déjà références dans le guide.

Tous les ans, toutes les informations pratiques, les notations, les classements et les distinctions sont remis à jour sur la base des visites des enquêteurs, de questionnaires renvoyés par les établissements et du courrier des lecteurs.

La sélection des hôtels et des restaurants dans le Guide GaultMillau est totalement gratuite. GaultMillau se fait un devoir d'écouter le point de vue des professionnels et de privilégier la transparence de ses relations avec eux. Cependant, le choix des établissements sélectionnés dans le guide et la note qui leur est attribuée se font en toute indépendance, en fonction d'un seul et unique intérêt : celui de ses lecteurs.

Mode d'emploi
Handleiding

LES VILLES

Les villes sont citées par ordre alphabétique. Certaines communes sont rattachées à l'agglomération la plus proche, et sont mentionnées après cette dernière.

DE STEDEN

De Steden zijn alfabetisch gerangschikt. Sommige gemeenten worden bij de dichtsbijgelegen agglomeratie gevoegd en staan daarachter gerangschikt.

Toques et notes concernent uniquement la qualité de la cuisine		Koksmutsen en waarderingscijfers geven de keukenkwaliteit aan
Restaurant d'un niveau honorable à intéressant	10 11 12	Restaurant van een eerlijk tot interessant niveau
Bonne table soignée, sûre et parfois originale	13 14	Goede, verzorgde tafel, betrouwbaar en soms origineel
Restaurant ou bistrot de grande cuisine	15 16	Restaurant of brasserie die een bijzondere keuken brengt
Très grande table laissant de mémorables souvenirs	17 18	Zeer grote tafel, memorabele herinneringen
Au sommet	19 19,5	De onbetwistbare top
La consommation moyenne d'une personne comprenant: entrée, plat et dessert sans vin.		Gemiddelde prijs per persoon met voorgerecht, hoofdgerecht en dessert zonder wijn.
Prix des menus		Prijs voor de menu's
Prix des menus vins compris		Prijs voor de menu's wijnen inb.
Coup de Cœur		Lievelingsadres
Prix-Plaisir		Prijs-Plezier
Excellente lunch		Zeer goede lunch
Carte des vins remarquable		Uitstekende Wijnkaart
En hausse		Stijgt
Nouveau dans le Guide	NEW	Nieuw in de Gids
Cuisine ouverte jusqu'à		Keuken open tot
Jours de fermeture Déjeuner		Sluitingsdagen Lunch
Jours de fermeture Dîner		Sluitingsdagen Diner
Vacances		Vakantie
Parking privé		Privé parking
Voiturier		Parkeerservice
Repas servis en terrasse ou au jardin		Maaltijd op terras of tuin
Jardin		Tuin
Climatisation		Klimaatregeling
Chiens acceptés		Honden toegelaten
Accessible aux handicapés		Toegangelijk voor mindervaliden

Bon confort		Comfortabel
Grand Confort		Zeer Comfortabel
Luxe		Luxueus
Grand Luxe		Zeer Luxueus
Ouvert 7 jours sur sept		Open 7 dagen
Jours de fermeture		Sluitingsdagen
Hôtel très tranquille		Rustige omgeving
Tennis privé		Privé tennis
Piscine		Zwembad
Ascenseur		Lift
Sauna		Sauna
Fitness		Fitness
Prix des chambres		Prijs van de kamers
Prix des chambres petit déjeuner compris		Prijs kamers ontbijt inbegrepen
Prix petit déjeuner		Prijs ontbijt
Demi-pension		Half pension
Nombre de chambres		Aantal kamers
Nombre de suites		Aantal suites
Nombre de appartements		Aantal appartementen
Prix des suites		Prijs suites
Equitation		Paardrijden
Golf		Golf
Visa		Visa
Eurocard Mastercard		Eurocard Mastercard
American Express		American Express
Dinnersclub		Dinersclub

CHEF DE L'ANNEE
CHEF VAN HET JAAR

Viki Geunes

't Zilte
Martelaerenstraat 74 - 2400 Mol

Oorspronkelijk wou hij zich toeleggen op de industriële wetenschappen. Maar op 19-jarige leeftijd kreeg hij de kans om te gaan koken in een hotel-restaurant. Het avontuur kon beginnen. De passie en de leergierigheid namen de overhand. Enkele jaren later opende hij zijn "bistro", en geleidelijk aan verfijnde hij zijn keuken. Hij speelde met contrasten van structuren en temperaturen, en verraste zonder voor verwarring te zorgen. Hij maakte steeds opnieuw indruk. Zijn gerechten hebben een onmiskenbaar "whaaw-effect". Hij beheerst perfect de subtiele kunst om gedurfde smaken te verenigen met evenwichtige combinaties en zijn klanten telkens weer onder te dompelen in een ware culinaire belevenis. In 2005 werd hij door GaultMillau uitgeroepen tot Jonge Topchef… We hebben ons daar duidelijk niet in vergist. We zouden de naam van zijn restaurant eigenlijk kunnen veranderen in "Het kompas", omdat we zo sterk de indruk hebben dat Viki Geunes de vier windrichtingen perfect beheerst. In de eerste plaats het noorden. Want dit jaar hebben we maar zelden gezien dat een chef zo duidelijk weet welke richting hij uitgaat. De route die hij voor zijn keuken heeft uitgestippeld, lijkt niet afgelijnd vastgelegd maar wel vastberaden. De chef verliest op geen enkel moment het noorden. Hier is geen sprake van vruchteloze pogingen of van afwijkingen onder invloed van de een of de andere. Hij weet waar hij heengaat, en wij volgen hem gewoon. Vervolgens het oosten, met alle specerijen en oosterse inspiraties die geïntegreerd kunnen worden in een nochtans al zeer luchtige keuken. Het resultaat is een zonnige toets in zijn gerechten. En aangezien we het nu toch over de zon hebben, kunnen we onmogelijk het zuiden over het hoofd zien. Enerzijds is de keuken voornamelijk geïnspireerd op de Franse keuken van onze noorderburen, en anderzijds zijn er de zonovergoten ingrediënten die Viki al jarenlang nauwgezet en weldoordacht koopt bij zijn leveranciers. Tot slot is er nog het westen, daar waar de zon ondergaat. Want als afsluiter van een heerlijke maaltijd geven zelfs de desserts blijk van een opperste perfectie. En dat is niet voor niets! De leuze van de chef, een leeuw als sterrenbeeld, luidt immers: "Gastronomie is een beetje een kunst: de kunst om mensen te ontvangen en voor hen te koken, zodat ze elk bezoek als een unieke ervaring beschouwen". Er bestaat geen twijfel over: voor ons was elk bezoek dit jaar een unieke ervaring. Reden te over dus om Viki uit te roepen tot Chef van het Jaar.

À l'origine, il se destinait aux sciences industrielles. Mais à 19 ans, la cuisine d'un hôtel-restaurant lui ouvre ses portes et l'aventure commence… La passion et l'envie d'apprendre prennent le dessus. Quelques années plus tard, il ouvre son « bistro » puis, de fil en aiguille, il affine sa cuisine. Misant sur les contrastes des structures et des températures, il surprend sans déranger. Il épate sans lasser. Ses assiettes suscitent indéniablement un effet « waouh ». Funambule évoluant sur la corde raide des saveurs osées et des associations équilibrées, il semble se jouer des lois de l'apesanteur sans jamais verser dans les travers culinaires de certains collègues. En 2005, il est cité comme Grand de demain par GaultMillau… Non, nous ne nous étions pas trompés… Nous aurions pu rebaptiser son restaurant « la Boussole », tant nous avons eu l'impression que Viki Geunes maîtrisait les quatre points cardinaux. Le nord d'abord. Rarement un chef nous avait montré une telle maîtrise, une telle tenue de cap. Son itinéraire culinaire est délibérément tracé. Point d'essais infructueux ni de dérive influencée par l'un ou l'autre. Il ne perd pas le nord une seule minute et sait exactement où il va. Nous, nous le suivons, aveuglément. L'est ensuite, avec le souffle des épices soulevant une cuisine pourtant déjà très aérienne. Chaque aspiette est un lever de soleil… Et puisque nous évoquons le soleil, impossible de ne pas citer le sud, principale source d'inspiration de la maison avec, d'une part, la longue tradition de nos voisins français et, d'autre part, les ingrédients gorgés de soleil que Viki sélectionne chez ses fournisseurs avec la même attention et la même rigueur depuis des années. Enfin, à l'ouest, où le soleil se couche, car, il érige les desserts en finale tout bonnement suprême. Et pour cause. Ce natif du signe du Lion a pour devise : « La gastronomie c'est un peu un art : l'art de recevoir des gens et de cuisiner pour eux afin qu'ils considèrent chaque visite comme une expérience unique. ». Effectivement, chacune de nos visites cette année fut une expérience inédite. Une raison plus que valable de lui décerner ce titre de « Chef de l'année ».

Trophée Malartic Lagravière

Les Grands de Demain

De jonge Topchefs

Débusquer les jeunes chefs et leur donner un coup de pouce : tel a toujours été le credo de GaultMillau. A la lecture de notre palmarès des dernières années, force est de constater que nous avons souvent fait œuvre pionnière. Nombre de ces jeunes talents sont en effet devenus les références de leur génération. Cette année, nous vous présentons trois brillants lauréats, un par région. Chez GaultMillau, nous entretenons un rapport intense avec le vin. Nous sommes donc fiers que de grandes maisons nous aient réitéré leur confiance cette année. Pour cette rubrique, Malartic-Lagravière, aux mains de la famille belge Bonnie depuis tous justes dix ans, est un partenaire de prestige. Ses vins blancs et rouges d'un grand raffinement et d'une rare subtilité s'accordent à merveille avec la cuisine épurée de nos jeunes lauréats.

Jonge chefs ontdekken en hen een steuntje in de rug geven, is altijd één van de doelstellingen geweest van GaultMillau. Wie ons palmares van de jongste jaren bekijkt, zal vaststellen dat wij vaak pioniers zijn geweest. Vele van deze jongeren zijn doorgegroeid tot de sterren van hun generatie. Dit jaar stellen we u drie schitterende laureaten voor, één per gewest. Wij hebben bij GaultMillau een heel intense relatie met wijn, en zijn trots dat nog enkele andere toonaangevende crus ons dit jaar opnieuw hun vertrouwen hebben geschonken. Met Malartic-Lagravière, nu pas 10 jaar in handen van de Belgische familie Bonnie, hebben we ook voor deze rubriek een prestigieuze partner. Deze loepzuivere en fijne wijnen in wit en rood, passen goed bij de subtiele keuken van onze jonge laureaten".

DE JONGE TOPCHEF VAN VLAANDEREN
GRAND DE DEMAIN POUR LA FLANDRE

Flip Claeys

De Jonkman
Maalse Steenweg 438 - 8310 Sint-Kruis

Flip Claeys was nog geen 25 maar had toch al vele jaren aan de zijde van zijn mentor Sergio Herman gewerkt toen hij besliste om dit adres in Brugge over te nemen. Ambitieus, maar helemaal niet roekeloos. Een chef met de koksmuts op de juiste plaats, zoveel is zeker. De maturiteit straalt van hem af, en hij werkt resoluut op eenvoud en originele smaken, waarmee we allerminst bedoelen dat hij zijn basisproducten nagenoeg onbewerkt zou voorzetten. Hij verheerlijkt ze in etherische bereidingen die hun natuur niet vervalsen. Kunst met hoofdletter. Zijn inspiratie kabbelt mee met de seizoenen. Zomers tafelen in de aangename tuin? Of knusjes rond een wildgerecht terwijl buiten een herfststorm raast? Onfeilbaar is hij, net zoals zijn producten. Pet af voor deze jongeman! Het lijdt geen twijfel dat deze bijzonder veelbelovende Flip Claeys tot de 'groten van morgen' behoort.

Après avoir travaillé de nombreuses années aux côtés de son mentor, Sergio Herman, Flip Claeys a décidé de reprendre cette adresse à Bruges alors qu'il n'a pas encore 25 ans. Ambitieux… mais point téméraire. Ce chef a la toque sur les épaules, c'est le moins qu'on puisse dire. Affichant d'entrée de jeu une belle maturité, il joue la carte de la simplicité et des saveurs originelles. Loin de laisser les produits qu'il travaille dans leur pristin état, il les magnifie dans des préparations aériennes sans pour autant dénaturer leur saveur. Du grand art. Les saisons dictent son inspiration mais que l'on s'attable dans l'agréable jardin ou autour d'un plat de gibier lorsque les feuilles se ramassent à la pelle, il est infaillible, tout comme ses produits. Chapeau bas jeune homme ! Nul doute que nous avons en la personne de Flip Claeys, un « Grand de demain » plus que prometteur.

GRAND DE DEMAIN DE LA WALLONIE
JONGE TOPCHEF VAN WALLONIË

Lisa Calcus

Les Gribaumonts
Rue Emile-Cornez - 7387 Angre

16

Le couple Calcus a toujours fait preuve d'une extrême discrétion et d'une profonde humilité qui n'ont d'égal que leur gentillesse. Pourtant, loin de se de reposer sur ses acquis, Lisa affine et affûte sa cuisine un peu plus chaque jour au travers d'une quête perpétuelle d'accords subtils tout en respectant pleinement la spécificité de produits bien choisis. Sa créativité n'est jamais démesurée et toujours en phase avec le principe d'équilibre dont elle connaît les moindres rouages. Ce qui donne en définitive une assiette toujours bien maîtrisée, avec des notes délicates, légères et égayées, dont certains prétendent qu'elles sont l'apanage des seules femmes. Et elle ne s'arrêtera pas en si bon chemin, car tel est son destin… Lisa est la deuxième « Grande de demain pour la Wallonie » de l'histoire de GaultMillau Benelux. Bravo à vous Dame Lisa ! Vous démontrez avec panache et maestria que la gastronomie au féminin a plus que jamais droit de cité dans un univers essentiellement masculin.

De extreme discretie van het Calcus-paar is haast spreekwoordelijk, net zoals hun onovertroffen bescheidenheid en vriendelijkheid. Lisa is echter nog lang niet van plan zich te nestelen in haar status. Ze verfijnt nog constant haar keuken, via een onverdroten zoektocht naar subtiele harmonieën, zonder evenwel te raken aan de specificiteit van haar kieskeurig geselecteerde producten. Nooit wordt ze buitensporig met haar creativiteit: ze respecteert het evenwichtsprincipe dat ze door en door kent. Dat levert uiteindelijk altijd weer een uitstekend beheerst gerecht op, met subtiele, vrolijke toetsen waarvan – volgens sommigen – alleen vrouwen het geheim kennen. Lisa zal het nog ver schoppen, dat staat voor ons vast. Voor de tweede keer in de geschiedenis van GaultMillau Benelux benoemen wij dus een vrouwelijke Grote van morgen voor Wallonië. Bravo voor Dame Lisa, het levende bewijs – voor zover nog nodig – dat de dames resoluut hun plaats hebben opgeëist in de gastronomie.

GRAND DE DEMAIN DE BRUXELLES
JONGE TOPCHEF VAN BRUSSEL

David Martin

La Paix
Rue Ropsy-Chaudron 49 - 1070 Bruxelles

16

David Martin a une double casquette, ou plutôt une double toque. L'année passée, nous avions salué son talent avec le prix de la « Brasserie de l'année », car ses plats de brasserie constituaient indéniablement d'indéboulonnables références belges depuis qu'il a repris les fourneaux de cette affaire de famille. Cependant, il a résolument rappelé cette année, à tout qui oserait encore en douter, que brasserie peut aussi rimer avec haute gastronomie. Plutôt que de revisiter la carte, il l'a teintée de notes personnelles qu'il distille savamment au gré de ses envois, au demeurant classiques. Ceux qui se sont attablés chez lui savent que l'agneau, le porc, le bœuf ou le veau entre dans une tout autre dimension, à des années lumière des classiques de brasserie pur jus. Pari osé s'il en est pour ce chef qui, s'il en garde sous la pédale, a déjà clairement prouvé qu'il avait tout d'un grand. Une affaire à suivre…demain et même après.

David Martin verwisselt graag van koksmuts, zo blijkt. Vorig jaar loofden we zijn talent met de prijs voor de 'Brasserie van het jaar'. Zodra hij de keuken van de familiezaak overnam, werd immers snel duidelijk dat zijn brasseriegerechten niet weg te branden waren als Belgische referenties. Voor zover iemand eraan durfde te twijfelen, bewijst hij dit jaar resoluut dat een brasserie evengoed gastronomie met klasse kan voorschotelen. Niet dat de kaart werd herzien: ze kreeg veeleer diverse persoonlijke toetsen die hij kundig offreert op basis van zijn overigens klassieke uitgangspunt. Wie er recent getafeld heeft, zal allicht beamen dat lams-, varkens-, rund- of kalfsvlees hier een totaal andere dimensie krijgt, lichtjaren verwijderd van de gebruikelijke brasserieklassiekers. Een gedurfde gok voor deze chef die (al heeft hij ongetwijfeld nog meer in petto) nu al duidelijk aantoont dat hij een grote kan worden. Te volgen. Meermaals.

METRO
Cash & Carry Belgium

DE NIEUWE 18
LES NOUVEAUX 18

Kobe Desramaults

In de Wulf
Wulvestraat 1, 8951 Dranouter

In 2008 waren ze met 7. In 2009 zijn er drie meer. Velen zijn geroepen maar weinigen zijn uitverkoren. Het behalen van deze score is dan ook vergelijkbaar met het hoogste schavotje van het podium beklimmen: dit is het voorportaal van het nationaal gastronomisch firmament, en zelfs van de internationale bevestiging. Dit jaar valt dit geluk meerdere chefs te beurt. Maar kunnen we spreken van geluk? Neen! Het gaat veeleer om verdiensten, om terechte beloningen voor aanzienlijke inspanningen, een grote constantheid en – moet het nog gezegd? – een doorgewinterde keukenbrigade. Wij nemen ons petje af voor deze chefs: welkom in de gesloten kring van score 18.

Als we de keuken van Kobe Desramaults moeten typeren, denken we meteen aan twee dingen: avant-garde en… regionale accenten. Ze vatten trouwens een groot deel van het leven van Kobe samen. De regionale accenten, zijn Vlaamse 'roots', zijn jodiumhoudende toetsen, dat is de erfenis van zijn moeder. Toen zij zag hoe zijn studies op niets uitdraaiden, bezorgde zij hem een leercontract in de keuken van een restaurant. Zijn avant-garde en zijn vakmanschap erfde hij dan weer van zijn mentor, Sergio Herman van Oud Sluis, waar hij debuteerde. Dankzij deze twee steunpunten, zijn sterke analytische ingesteldheid en zijn ongebreidelde creativiteit kan hij als geen ander de pols nemen van zijn klanten… En zo ontdekken wat wel en wat niet werkt, ook al verlaat 99% van de gerechten de keuken niet als ze niet 200% voldoen aan zijn vereisten. Hij combineert op subtiele wijze traditionele en regionale Vlaamse toetsen met technieken en texturen die soms uit een andere wereld lijken te komen. En hij is daarin ijzersterk, dat is het minste wat we kunnen zeggen. We hebben ons duidelijk niet vergist toen we hem in 2008 uitriepen tot "Jonge Topchef" voor Vlaanderen… Het valt niet te ontkennen: Kobe heeft nu al alles van een Topchef!

Si l'on doit qualifier la cuisine de Kobe Desramaults, deux mots viennent immédiatement à l'esprit : avant-garde et…terroir. Ils résument d'ailleurs une bonne partie de la vie de Kobe. Le terroir, ses racines flamandes, ses parfums iodés, c'est l'héritage de sa mère. Celle qui, par dépit de le voir péricliter dans ses études, lui trouve un contrat d'apprentissage dans les cuisines d'un restaurant. L'avant-garde et la technicité lui ont été léguées par son mentor, Sergio Herman de l'Oud Sluis, où il a fait ses armes. Fort de ces deux soutiens, d'un grand sens de l'analyse et d'une créativité débordante, il n'a pas son pareil pour prendre le pouls de ses clients… Et découvrir ainsi ce qui va et ne va pas, même si 99% des envois ne quittent pas la cuisine s'ils ne sont pas à 200% conformes à ses exigences. Mariant subtilement tradition et terroir flamand avec des techniques et des textures semblant parfois venues d'un autre monde, il assure, c'est le moins qu'on puisse dire. Nous ne nous étions pas trompés en le nommant « Grand de Demain » pour la Flandre en 2008, mais ne savions pas que c'était au sens propre… C'est indéniable, Kobe a d'ores et déjà tout d'un Grand !

METRO
Cash & Carry Belgium

DE NIEUWE 18 - LES NOUVEAUX 18

DE NIEUWE 18
LES NOUVEAUX 18

Christophe Hardiquest

Bon Bon
r. des Carmélites 93, 1180 Bruxelles-Brussel

18

Ils étaient 7 mercenaires en 2008. Ils seront trois de plus en 2009. Car, même s'il y a beaucoup d'appelés et peu d'élus, obtenir cette note s'apparente à gravir la troisième marche du podium : c'est l'antichambre du firmament gastronomique national, voire de la consécration internationale. Cette année, plusieurs chefs ont cette chance. Mais peut-on parler de chance ? Non ! Il s'agit plutôt de mérites, de récompenses, de juste titre dans la foulée d'un travail considérable, d'une constance et, faut-il le rappeler, d'une brigade bien rôdée. À ces chefs, nous tirons notre chapeau : bienvenue, Madame, Monsieur, dans le cercle fermé des 18.

Bœuf à la moutarde aux petits oignons, tête pressée, lapin avec des prunes au vinaigre et bouillon de poule aux vermicelles pourraient très bien se retrouver au tableau noir un de ces jours… Et pourquoi pas ? Ce sont autant de souvenirs d'enfance, de l'époque où Christophe Hardiquest courait dans les jupons de sa grand-mère, à la campagne… Cette simplicité et cette authenticité se retrouvent aujourd'hui dans ses moindres gestes et comportements : en cuisine, avec sa brigade – moyenne d'âge de moins de trente ans, ou en salle, lorsqu'il se réjouit du plaisir de convives qui s'attardent autour d'un bon verre, de Languedoc de préférence, afin de prolonger les moments magiques qu'il vient de leur offrir. Car c'est bien de la magie, voire de la féérie, qui habille les envois de ce « Grand de Demain GaultMillau 2004 ». Modifiant son menu chaque jour au gré des arrivages du marché, mettant sans cesse son équipe au défi et surfant, avec elle, sur les vagues de l'association de goûts, de saveurs et de textures, il compose chaque jour une partition haute en couleur pour le plus grand bonheur de ses invités. Et il y a fort à parier que, dans son nouvel écrin, qu'il reprend d'ailleurs à un autre 18, ses envois flirtent avec les sommets tout en demeurant tout simplement… bons.

Rundvlees met mosterd en uitjes, hoofdvlees, konijn met pruimen en azijn of kippenbouillon met vermicelli zouden de komende dagen wel eens op het suggestiebord kunnen staan… En waarom niet? Dit zijn stuk voor stuk herinneringen aan de kindertijd, de periode dat Christophe Hardiquest in de rokken van zijn grootmoeder rondliep op het platteland… Deze eenvoud en deze authenticiteit zijn vandaag terug te vinden in zijn houding en zijn gedrag: in de keuken met zijn brigade – met een gemiddelde leeftijd van minder dan dertig jaar – of in de zaal, als hij meegeniet van het plezier van zijn gasten die natafelen rond een lekker glaasje, bij voorkeur uit de Languedoc, om het magische tafelmoment langer te laten duren. Want er hangt wel degelijk magie, en zelfs feeërie, rond de gerechten van deze "Jonge Topchef GaultMillau 2004". Hij wijzigt elke dag zijn menu naargelang van het marktaanbod. Hij daagt de leden van zijn team constant uit en surft samen met hen op de golven van de smaak-, aroma- en textuurassociaties. Hij componeert elke dag opnieuw een kleurrijke partituur, tot groot genoegen van zijn klanten. En u kunt ervan op aan dat zijn gerechten ook op de nieuwe locatie, die trouwens overgenomen werd van een andere chef met 18 punten, voor een summum van genot zullen zorgen en ongetwijfeld… bon bon zullen blijven.

METRO
Cash & Carry Belgium

DE NIEUWE 18 - LES NOUVEAUX 18

DE NIEUWE 18
LES NOUVEAUX 18

Sang-Hoon Degeimbre

L'Air du Temps
ch. de Louvain 181, 6831 Noville-sur-Méhaigne

18

Ils étaient 7 mercenaires en 2008. Ils seront trois de plus en 2009. Car, même s'il y a beaucoup d'appelés et peu d'élus, obtenir cette note s'apparente à gravir la troisième marche du podium : c'est l'antichambre du firmament gastronomique national, voire de la consécration internationale. Cette année, plusieurs chefs ont cette chance. Mais peut-on parler de chance ? Non ! Il s'agit plutôt de mérites, de récompenses, de juste titre dans la foulée d'un travail considérable, d'une constance et, faut-il le rappeler, d'une brigade bien rôdée. À ces chefs, nous tirons notre chapeau : bienvenue, Madame, Monsieur, dans le cercle fermé des 18.

À en croire la rumeur, l'Air du Temps serait le temple des pommades, mousses, espumas, couleurs étranges et produits tout droit téléportés d'un autre univers… Haro sur le radio-trottoir ! Réservez une table et vous jugerez par vous-même ! La cuisine de Sang Hoon est bel et bien terrienne, même si elle nous transporte parfois… en lévitation. Pour preuve, le porc wallon, le pigeonneau de Waret, la truite de Bonlez ou le superbe foie gras de la Ferme de la Tour qu'il prépare invariablement, fidèlement, depuis des années, avec une rigueur et une régularité de métronome. Tous participent du même credo : le produit doit rester roi de son assiette. Certes, il l'affuble d'une escorte fortement armée en saveurs et couleurs, mais l'assiette n'en demeure pas moins équilibrée et les mariages, maîtrisés. C'est là que réside tout l'art de transcender produits et préparations sans perdre de vue l'essentiel, le respect du produit et du producteur. Sang Hoon l'a parfaitement compris. Total respect pour tant de maîtrise !

Als we de geruchten mogen geloven, zou l'Air du Temps de tempel zijn van de pommades, mousses, espuma's, bizarre kleuren en producten die rechtstreeks uit een ander universum lijken te komen… Die geruchten zijn echt uit de lucht gegrepen! Reserveer een tafel en oordeel zelf! De keuken van Sang Hoon is wel degelijk aards, ook al wordt u soms in vervoering gebracht en gaat u bijna… zweven. Het bewijs: het Waalse varkensvlees, de jonge duif van Waret, de forel van Bonlez of de overheerlijke foie gras van de Ferme de la Tour die hij al jarenlang op exact dezelfde manier bereidt, met de nauwgezetheid en de regelmaat van een metronoom. Alles is gestoeld op hetzelfde credo: het product moet altijd overheersen. Het kan natuurlijk rekenen op een goedgewapende escorte van aroma's en kleuren, maar dat doet geen afbreuk aan het evenwicht van het gerecht. De combinaties zijn perfect beheerst. Precies daarin schuilt de kunst: producten en bereidingen op een hoger niveau tillen zonder de essentie en het respect voor het product en de producent uit het oog te verliezen. Sang Hoon heeft dit perfect begrepen. Total respect voor zoveel deskundigheid!

De Prijs-Plezier
Le Prix-Plaisir

Trophée Deutsche Bank Trofee

2009

De crisis, de BTW, het personeel, de producten… elk jaar zien we de rekening stijgen. In het slechtste geval gaat dat gepaard met een vermindering van kwaliteit. Toch zijn er ook meesters in de kunst die een creatieve, genereuse en smaakvolle keuken brengen en die formules uitdokteren waar u níét voor verrassingen komt te staan. Hoedje af voor hen ! Diegene die daar dit jaar opmerkelijk in slaagde bedachten we met de Trofee Deutsche Bank voor de beste prijs-plezierverhouding.

La crise, la TVA, le personnel, les produits…tout nous oblige, chaque année, à voir l'addition gonfler. Sous peine de voir se réduire la qualité. Il est toutefois des maîtres dans l'art de pratiquer une cuisine créative, généreuse et goûteuse tout en proposant des formules sans surprise. A ceux-là aussi, nous souhaitions cette année tirer notre chapeau en les mettant à l'honneur au travers du trophée Deutsche Bank du meilleure prix-plaisir.

Vlaanderen:	**Bistro Novo Back to Basic**	15
Bruxelles-Brussel:	**Le Passage**	17
Wallonië:	**Les pieds dans le plat**	13

Deutsche Bank

Gastheer van het jaar
Hôte de l'année

2009

Trophée Nimax Trofee

Offert par Nimax, ce trophée consacre un propriétaire ou maître d'hôtel qui s'est distingué par la qualité de son accueil, sa chaleur humaine, ses conseils, sa compétence et sa gentillesse. Les restaurants à quatre toques sont exclus du concours.

Aangeboden door Nimax, brengt deze trofee hulde aan een eigenaar(es) of zaalmeester(es) die zich dit jaar bijzonder heeft onderscheiden door de kwaliteit van de ontvangst en bediening, door zijn (haar) bekwaamheid en vriendelijkheid. De restaurants met 4 mutsen zijn uitgesloten.

THE UNKNOWN CUSTOMER

N I M A X

Méditerranéen de l'année
Mediterraan van het jaar

2009

De zon van het zuiden in uw bord, ze zijn met velen die het u voorstellen. Heerlijk, maar niet altijd even gemakkelijk. Zij die het kunnen laten u meegenieten van zonovergoten producten en van een typische service waar geuren en smaken haast uniek zijn. Voor zij die u meenemen op culinaire reis naar het zuiden is er de Trofee Selezione Vini Italiani, een beloning voor de beste culinaire ambassadeur van deze regio.

Du soleil du Sud dans l'assiette, ils sont beaucoup à vous le proposer. Et pour cause, « ceux qui savent » profitent de produits gorgés de chaleur, d'un service typé, ou de senteurs et de reliefs gustatifs qui n'ont pas leur pareil. Parmi ceux-ci toutefois, nous tentons, au travers du Trophée Selezione Vini Italiani de mettre en avant le meilleur ambassadeur culinaire de cette région.

SELEZIONE VINI ITALIANI®
Finest Wines of the Greatest Crus of Italy

Het mooiste terras
La plus belle terrasse

2009

Trophée Carlsberg Trofee

Lorsque le ciel le permet, la terrasse peut sublimer un apéritif ou un excellent repas en une fête inoubliable. Par mauvais temps, la vue d'une belle terrasse nous fait rêver de lendemains plus cléments. Le trophée Carlsberg honore les maisons qui proposent cette parcelle de rêve et de charme…et qui, à l'occasion, servent en terrasse une bière premium, dans les règles de l'art.

Een uitstekende maaltijd wordt in openlucht nog sneller onvergetelijk moment. En het zicht op een mooie tuin of terras brengt, bij slecht weer, de hoop op mooie dagen. De Carlsberg trofee eert huizen die een mooi terras en tuin aanbieden…en die er een premium biertje serveren, volgens de regels van de kunst.

Carlsberg

De wijnkaart van
La carte des vins de

2009

Trophée Riedel-Meyhui Trofee

Deze trofee, aangeboden door het Oostenrijkse huis Riedel, en zijn Belgische invoerder, Meyhui, bekroont de wijnkaart die door een combinatie van kwaliteit, originaliteit, presentatie, prijszetting onze jury ditmaal het meest hebben getroffen. Restaurants met 4 mutsen nemen niet deel, hun kaart is al haast per definitie uitzonderlijk.

Ce trophée, gracieusement offert par la société autrichienne Riedel et son importateur belge, Meyhui, couronne la carte des vins qui a remporté le plus de suffrages au sein de notre jury. Les critères d'évaluation étaient la qualité, l'originalité, la présentation et la tarification. Les restaurants à 4 toques sont exclus du concours, leur carte étant, par définition, proche de la perfection.

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY

MEYHUI
home & table decoration

De sommelier van
Le sommelier de

2009

Wijnen kennen, dat is een ding. Ze weten te combineren met gerechten, creatief of niet, dat is iets anders. Maar wanneer dit een harmonisch geheel vormt en zowel de wijn als het gerecht er beter van wordt, dat is een kunst ! De Trofee 90plus Wines beloont het talent van de sommelier die ons het meest wist te fascineren met zijn durf en zijn technische kennis, niet alleen op wijngebied maar ook en vooral op gebied van smaken en aroma's die hij perfect weet te verenigen met wat de keuken brengt.

Connaître les vins est une chose. Savoir les associer aux envois, créatifs ou non, du chef, en est une autre. Lorsque le tout se fait tant en harmonie qu'en véritable tremplin gustatif pour les plats qu'ils accompagnent, cela se commue en art. Le Trophée 90plus Wines récompense le talent du sommelier qui nous a le plus éblouis par son audace et sa connaissance technique non seulement des vins mais aussi et surtout des arômes qu'ils développent lorsqu'ils s'unissent à la cuisine qu'ils escortent.

90pluswines.com
the worlds best wines at your fingertips

De digestievenkaart van
La carte des digestifs

2009

Trophée Filliers Trofee

In een ideale wereld wordt een grote maaltijd afgesloten met een klein glaasje van een mooie, lang gerijpte digestief. Cognacs, armagnacs, malt whiskies, calva's, rums en hun witte soortgenoten, zijn een streling voor het gehemelte en bevorderen de spijsvertering. De trofee Filliers bekroont het restaurant met de mooiste digestievenkaart.

Dans le monde civilisé, un grand repas se termine par un petit verre d'un beau digestif, de longue maturation. Cognacs, armagnacs, whiskies malt, calva's, vieux rhums ou leurs confrères blancs sont une caresse pour le palais et stimulent la digestion. Le Trophee Filliers couronne la plus belle carte des digestifs.

FILLIERS®

Aziaat van het jaar
Asiatique de l'année

2009

Trophée Pure FM Trofee

De goede Aziatische keuken is een streling voor de smaakpapillen. Onder impuls van een aantal piloothuizen is de kwaliteit van de Aziatische restaurants er in ons land flink op vooruitgegaan. De trofee Pure FM bekroont enkele tophuizen, die werken met mooie producten en er een beetje magie aan toevoegen.

La cuisine asiatique et ses ambassadeurs gastronomiques qu'ils soient chinois, thaïlandais, vietnamiens ou japonais entre autres, voit fleurir chaque année bon nombre de nouvelles adresses dans notre pays. Tout bénéfice pour les amateurs de wok, teppan yaki, épices et autres poissons crus ou cuits qui pourront ainsi faire le tour de l'Asie sans quitter notre plat pays. Pure FM, sponsor du Trophée de l'asiatique de l'année 2008, vous souhaite un agréable séjour gastronomique au pays du soleil pleuvant.

good music makes good people
PURE FM
www.purefm.be

Brasserie van het jaar
Brasserie de l'année

2009

We hebben niet altijd zin om uitgebreid gastronomisch te tafelen met kaviaar, kreeft of truffel. Welke verademing is het niet om regelmatig ook nog een heerlijke tartaar van rund, een cassoulet of een prachtige gevulde varkenspoot te vinden. En die te begeleiden met een lekker landwijntje, of zelfs met een goede pint. Hulde aan de chefs die met vakkennis en liefde simpele maar goede producten op ons bord brengen...en soms nog iets meer.

Nous n'avons pas tous les jours envie de festoyer avec du caviar, du homard ou de la truffe. Quel plaisir de retrouver un vrai bon steak tartare, un cassoulet savoureux ou un onctueux pied de porc farci. Et de les accompagner d'un petit vin malin, ou, pourquoi pas, d'une bonne bière. Notre hommage aux chefs qui nous proposent des produits simples mais bons...et parfois même un peu plus.

De dessertkaart van
La carte des desserts

2009

Trophée Neuhaus Trofee

Deze trofee wordt aangeboden door Neuhaus en bekroont het restaurant waar we dit jaar de lekkerste desserten hebben geproefd. Een mooi dessert vormt immers het sluitstuk van een echte feestmaaltijd. Het dessert evolueert al een aantal jaren sterk in de richting van nog meer finesse en complexiteit gewonnen. Onze laureaat behoort tot de vaandeldragers van deze vernieuwing.

Ce trophée décerné par Neuhaus vient consacrer l'établissement où nous avons, cette année, dégusté le meilleur dessert. Ne dit-on pas qu'un bon dessert termine en apothéose un vrai repas de fête ? Depuis plusieurs années, le dessert tend à évoluer dans le sens de plus de finesse et de complexité. Notre lauréat figure parmi les porte-drapeaux de cette innovation.

neuhaus
Créateur chocolatier
1857

Antonius-award brengt ode aan het varken

Klasserestaurants en varkensvlees, het is geen evidente combinatie. Nochtans maakt varkensvlees deel uit van de Belgische (bourgondische) eetcultuur.

De Broederschap van Sint-Antonius wil een lans breken voor varkensvlees en ijvert ervoor dat varkensvlees een prominentere plaats krijgt in onze betere Belgische restaurants. De Broederschap is opgericht in 1998 in de schoot van VLAM (Vlaams centrum voor Agro- en Visserijmarketing).

De Broederschap lauwert elk jaar een restaurant dat varkensvlees hoog in het vaandel draagt en er dagelijks verrassende gerechten mee aanbiedt. De prijs behelst een bronzen kunstwerk, de zogenaamde Antonius-award, en een bedrag van 2.500 euro.

Antonius-award : un hymne au porc

L'association viande de porc/ restaurants de grande classe paraît à première vue antinomique. Pourtant, cette viande fait partie intégrante de la (plantureuse) culture culinaire belge.

La Confrérie de Sint-Antonius a pris fait et cause pour la viande de porc et ne ménage pas ses efforts pour que la fine fleur des restaurants belges lui réserve meilleur accueil. Fondée en 1998, la Confrérie est une émanation du VLAM (Centre flamand pour le marketing agricole et piscicole).

La Confrérie sacre chaque année un restaurant qui sublime la viande de porc et la décline chaque jour dans des plats surprenants. Le prix comprend une œuvre d'art en bronze, l'« Antonius-Award », et un montant de 2 500 euros.

Volgens restaurants en chefs kregen reeds de award: Lauréat Antonius-Award, notre palmarès :

De Snip, Waasmunster, Karel De Wolf
La Tourbière, Aalst, Luc Van Lierde
De Eiken, Oostmalle, Jean-Marie Smets
De Fransche Croon, Diest, Geert Beets
Rust Roest, Poperinge, Jean Berquin
Arenberg, Heverlee, Lieven Demeestere
De Karmeliet, Brugge, Geert Van Hecke
La Paix, Anderlecht, David Martin

«Antonius-award 2008»

Guy Van Cauteren stamt uit een familie van slagers. Zelf volgde hij ook een slagerijopleiding maar hij maakte al snel de overstap naar de gastronomie, met een koksopleiding als tussenstap.

Na een aantal jaren schitterende ervaringen te hebben opgedaan In Parijs en de Franse ambassade in Brussel startte hij in 1979 zijn eigen restaurant in Berlare, 't Laurierblad.

Van Cauteren koestert een grote liefde voor producten van eigen bodem, als slagerszoon kiest hij daarbij uiteraard ook voor varkensvlees. Varkensvleesgerechten zijn al jaren een vast gegeven op zijn kaart. Van Cauteren is zonder twijfel een van onze beste vleesambassadeurs.

Guy Van Cauteren est issu d'une famille de bouchers. Il a lui-même suivi une formation de boucher, mais il est rapidement passé à la gastronomie avec, en intermède, une formation de cuisinier.

Après avoir moissonné pendant un certain nombre d'années de merveilleuses expériences à Paris et à l'ambassade de France à Bruxelles, il a lancé son propre restaurant en 1979 à Berlare, 't Laurierblad.

Van Cauteren nourrit une passion immodérée pour les produits du terroir. Fils de boucher, il choisit bien évidemment lui-même sa viande de porc. Les plats à base de viande de porc figurent invariablement sur sa carte. Van Cauteren est sans aucun doute un de nos meilleurs ambassadeur de la viande.

Hof Van Cleve,Kruishoutem

Comme Chez Soi,BRUXELLES - BRUSSEL
Sea Grill,BRUXELLES - BRUSSEL

↗Air du Temps [L'],Noville-sur-Méhaigne
↗ Bon bon,BRUXELLES - BRUSSEL
Bruneau,BRUXELLES - BRUSSEL
Clos St. Denis,Vliermaal-Kortessem
↗ In de Wulf,Dranouter
Oud Konijntje ['t],Waregem
Prieuré Saint-Géry [Le],Solre-Saint-Géry
Zilte ['t],Mol

Auberge de Herborist,Sint-Andries
Bartholomeus,Heist-aan-Zee
↗ Bijgaarden [De],Groot-Bijgaarden
↗ Château du Mylord,Ellezelles
↘ Danny Horseele,Lissewege
Fornuis ['t],Antwerpen
Gastronome [Au],Paliseul
Gouden Harynck [Den],Brugge
Gril Aux Herbes d'Evan [Le],Wemmel
Hertog Jan,Sint-Michiels
↘ Karmeliet [De],Brugge
Kasteel Withof,Brasschaat
Li Cwerneu,Huy
↗ Lunch-Lounge Het Gebaar,Antwerpen
Passage [Le],BRUXELLES - BRUSSEL
Pastorale,Reet
Plezanten Hof [De],Hamme
Schone Van Boskoop [De],Boechout
Slagmolen,Opglabbeek
Truffe Noire [La],BRUXELLES - BRUSSEL
Villa Lorraine,BRUXELLES - BRUSSEL

N Auberge de la Grappe d'Or,Torgny
Auberge du Moulin Hideux,Noirefontaine
Barrier [De],Houthalen
Benoit en Bernard Dewitte,Ouwegem
Caprice des Deux [Le],Wavre
Chalet de la Forêt [Le],BRUXELLES - BRUSSEL
Coq aux Champs [Le],Soheit-Tinlot
Couvert Couvert,Heverlee
Cuisinémoi,Namur
Cuylhoeve [De],Geel
Cyrano,Waimes
↗ Dacquoise [La],Mont-sur-Marchienne
Dôme,Antwerpen
↗ Durée [La],Izegem
Eau Vive [L'],Arbre
Epicerie [L'],BRUXELLES - BRUSSEL
Esmeralda,Knokke-Heist
Eveil des Sens [L'],Montigny-le-Tilleul
↗ Fidalgo,Tienen
Figaro,Hasselt
Folliez Restaurant,Mechelen
Fou est belge [Le],Heure-en-Famenne
↘ Fox [Le],De Panne
Gourmands [Les],Blaregnies
Gribaumonts [Les],Angre
↗ Hof de Draeck,Teuven
Hof Ter Eycken,Ninove
↘ Hostellerie Lafarque,Pepinster
Hostellerie St-Nicolas,Elverdinge
Jan Van den Bon,Gent
↗ Jardin Tropical,Knokke-Heist
JER,Hasselt
↗ Jonkman [De],Sint-Kruis
Kasteel Diependael,Elewijt
Kasteel van Rullingen,Borgloon
↗ Land [Het],Berlaar
Laurierblad ['t],Berlare
↗ Lijsterbes,Berlare
↗ Magis,Tongeren
Manoir Stuivenberg,Varsenare
↗ Michel,Groot-Bijgaarden
Molenberg,Zwevegem
N Nuance,Duffel
Overhamme ['t],Aalst
↗ Paix [La],BRUXELLES - BRUSSEL
Pastorie [De],Lichtaart
Postay [Le],Wegnez
Samouraï,BRUXELLES - BRUSSEL
Terborght,Huizingen
Zur Post,Saint-Vith

↗ Aen de Kerck Van Melveren,Sint-Truiden
Alban Chambon [L'],BRUXELLES - BRUSSEL
Aneth,Brugge
Apriori,Haaltert
Art de Vivre [L'],Spa
Auberge du Pêcheur - Orangerie,Sint-Martens-Latem
↗ Auteuil,Oostende
Barbizon,Overijse
Basil & Co Brussels Louise,BRUXELLES - BRUSSEL
Belle Maraîchère [La],BRUXELLES - BRUSSEL
Bienvenue chez Vous,Ciney
Bistro Novo Back to Basic,Roeselare
Bistrot du Mail,BRUXELLES - BRUSSEL
Castello Banfi,BRUXELLES - BRUSSEL
Château de Strainchamps [Le],Fauvillers
Château d'Hassonville,Marche-en-Famenne
Cinquième Saison [La],Mons
↗ C-Jean,Gent
Claeverblat ['t],Hasselt
↗ Clandestino,Haasdonk
Convent ['t],Reninge
Coriandre [Le],BRUXELLES - BRUSSEL
Den Baigneur,Knokke-Heist
Deux Maisons [Les],BRUXELLES - BRUSSEL
D'Hoogh Restaurant,Mechelen
Dimitri,Quaregnon
Ecailler du Palais Royal [L'],BRUXELLES - BRUSSEL
Eetboetiek Jurgen,Hasselt
Eiken [De],Oostmalle
Essentiel [L'],Temploux
↗ Etang Bleu [L'],Lobbes
Etangs de la Vieille Ferme [Aux],Herve
Eyckerhof,Bornem
Fakkels [De],Sint-Truiden
↗ Feuille d'or [La],Dilsen-Stokkem
Flore [Le],De Panne
Fontaine Saint-Vincent [La],Soignies
Frairie [La],Perwez
Gavius,Ans
Gin Fish,Antwerpen
↗ Godevaart [De],Antwerpen
Gourmandine [La],Nassogne
↗ Herbert Robbrecht,Vrasene
Hoeve Saint-Paul,Lummen
Hostellerie Gilain,Liroux
Impératif [L'],Maisières
Inada,BRUXELLES - BRUSSEL
↘ Jacques Marit,Braine-l'Alleud
↗ Jardin des Bégards [Le],Liège
Kelderman,Aalst
Kommilfoo,Antwerpen
↗ Korennaer ['t],Nieuwkerken-Waas
Lemonnier,Lavaux-Sainte-Anne
Luxembourg [Le],Saint-Vith
↗ Luzine,Wilsele
Maison des Saveurs [La],Sprimont
Maison Félix,BRUXELLES - BRUSSEL
Manderley,Hertsberge
N Manoir de Lébioles,Spa
Marina,Oostende
↗ Mijlpaal [De],Tongeren
↗ Notos,BRUXELLES - BRUSSEL
Oosthoek [De],Knokke-Heist
Or Saison,Arlon
Pandreitje ['t],Brugge
Patrick Devos,Brugge
↗ Pegasus,Poperinge
↗ Philippe Fauchet,Saint-Georges-sur-Meuse
Philippe Nuyens,Blankenberge
↗ Pilori [Le],Ecaussinnes-Lalaing
Plage d'Amée [La],Jambes
Pot-au-Feu [Le],Malonne
Radis Noir,Antwerpen
Regalade [La],Toernich
↗ Sel Gris,Knokke-Heist
↗ Silveren Harynck [Den],Sint-Niklaas
Stirwen,BRUXELLES - BRUSSEL
Stoveke ['t],Strombeek-Bever
↗ Tanuki,Brugge
↗ Trente,Leuven
↗ Truffeltje ['t],Dendermonde
Villa d'Este,BRUXELLES - BRUSSEL
Vivendum,Dilsen-Stokkem
↗ Watermolen [De],Kasterlee
↗ Waterschoot,Rijkevorsel
Weinebrugge,Sint-Michiels

3 Biggetjes [De],Gent
4 Saisons [Les],Marche-en-Famenne
Affenage [L'],Erezée
Albert Ier,Malmedy
Aloyse Kloos,Hoeilaart
Amandier [L'],Genval
Ambrozijn,Borgloon
↗ Amitié [L'],Antwerpen
Anobesia,Hekelgem
Arenberg,Heverlee
Artagnan [d'],Leuven
Arville [Le D'],Wierde
Assiette au Beurre [L'],Frameries
Auberge de l'Isard [L'],Wemmel
Aubergesves [L'],Gesves
Aubergine [L'],Theux
Bacchus,Aalter
Biétrumé Picar,Namur
Bistrot de la Mer,Oostende
Blue Elephant,BRUXELLES - BRUSSEL
Botte [La],Genk
Bourgondisch Kruis,Kuurne
Bouteille à la Mer [La],Huy
↗ Brasserie Latem,Sint-Martens-Latem

Cabanelf,Edegem
Chabichou [Le],Ophain-Bois-Seigneur-Isaac
Charmes-Chambertin,Thimister
Chez John,Mons
Chou,BRUXELLES - BRUSSEL
Clos Fontaine [Le],Chaudfontaine
Comptoir du Goût [Le],Ciney
Cor de Chasse [Le],Barvaux
Cospaia,BRUXELLES - BRUSSEL
Cravache [La],Rekkem
Croonhof,Veurne
Croustade [La],Heusy
Cuistot,Lier
Da Mimmo,BRUXELLES - BRUSSEL
Dames Tartine [Les],BRUXELLES - BRUSSEL
N Dorp5,Leest
Eethuis Pieter,Roeselare
Eleveurs [Les],Halle
Epicerie du Cirque [L'],Antwerpen
Espièglerie,Namur
Eugénie à Emilie [D'],Baudour
↗ Flâneries Gourmandes [Les],BRUXELLES - BRUSSEL
N Fleur sur l' Eau,Dendermonde
Fontein Kerse [De],Afsnee
↗ Food Affair [A],Gent
Four à la Table [Du],Villers-sur-Lesse
Four et Fourchette,Wenduine
Fourneau [Le],BRUXELLES - BRUSSEL
Frédéric Catoul,Amay
Gastronomisch dorp,Kortrijk
Gouden Klokke [De],Waarmaarde
Grand Cabaret,Nieuwpoort
Grand Cru [De],Beveren - Leie
Grand Ryeu [Le],Grandrieu
↗ Haute Cookure,Oostmalle
Héliport,Liège
Hippocampus,Mol
Hof ter Hulst,Hulshout
Hof Van Craynbergh,Keerbergen
↗ Hofke van Bazel ,Bazel
Hostellerie Kemmelberg,Kemmel-Heuvelland
Hostellerie Saint-Roch,Comblain-la-Tour
Il Fiore,Maasmechelen
N Improviste [L'],Kortrijk
Izumi,Antwerpen
Jaloa,BRUXELLES - BRUSSEL
Jardin de Fiorine [Le],Dinant
Jardin des Senteurs [Le],Nassogne
N Kamo,BRUXELLES - BRUSSEL
Kapblok [De],Dilbeek
Kastelhof,Kasterlee
↗ Kijk Uit,Vilvoorde
Kleine Barreel [De],Schoten
Kleine Genoegen ['t],Hasselt
↗ Kooktheater Sans Cravate,Brugge
↘ Koopvaardij [De],Stabroek
Kristallijn [De],Genk
Kristoffel,Bocholt
Kruidenmolen [De],Klemskerke
La Source,Lanaken
↘ Lettres Gourmandes,Montignies-Saint-Christophe
Lipsius,Overijse
↗ Lozen Boer [De],Lochristi
Lucius,Brasschaat
↗ Lunch & Dinner Louis,Lichtaart
Maison du Boeuf [La],BRUXELLES - BRUSSEL
Maison du Cygne [La],BRUXELLES - BRUSSEL
Mandragola [La],BRUXELLES - BRUSSEL
Mangerie [De],Lauwe
Manoir Quatre Saisons [Le],Brugge
Marcus,Deerlijk
Mardaga,As
Marquette,Marke
Meerdael,Blanden
Moulin [Le],Ligneuville
Nonbe Daigaku,BRUXELLES - BRUSSEL
↗ Numerus Clausus,Lier
Or Ange Bleu [L'],Dion-Valmont
↗ Oude Pastorie [D'],Lochristi
Paddock [The],Keerbergen
Pain et le Vin [Le],BRUXELLES - BRUSSEL
Pauw [De],Asse
Peiffeschof,Arlon
Petit-Fils [Le],Lasne
↗ Pieds dans le Plat [Les],Marenne
Pommeraie [La],Bouillon
Prêt-à-goûter,Heusden-Zolder
↗ Provence [La],Temse
Rabelais,De Haan
Refugie [De],Tienen
Re-source,BRUXELLES - BRUSSEL
↗ Rimbaud,Antwerpen
Roseraie [La],Lacuisine
Saint-Guidon,BRUXELLES - BRUSSEL
Salicorne [La],La Hulpe
↗ Salsifis,Beveren - Waas
San Daniele,BRUXELLES - BRUSSEL
Sanglier des Ardennes [Au],Oignies-en-Thiérache
Savoury,Turnhout
Schalmei,Zolder
Sel et Sucre,Mons
Senza Nome,BRUXELLES - BRUSSEL
↗ Sir Anthony Van Dijck,Antwerpen
Sixties [The],Brugge
Ster [De],Itterbeek
Stil Ende ['t],Brugge
↗ Ten Daele,Oudenburg
Terre de Lune,BRUXELLES - BRUSSEL
Trois P'tits Bouchons [Les],Charleroi
N Ugo,Haine-Saint-Pierre
↗ Ventre Saint Gris,BRUXELLES - BRUSSEL
Verleiding [De],Gooik-Leerbeek
Vert d'Eau [Le],Plancenoit
Vertige des Saveurs ,Martelange
↘ Vier Emmershof ['t],Lokeren
Vieux Colmar [Le],Tertre
Vieux Sultan [Au],Faymonville
Villa Torre,Linter
↗ Vray Cantine [La],Marcinelle
N Yamayu Santatsu,Antwerpen
↘ Zuidkant [De],Damme

A L'Improviste,Heist-aan-Zee
↗ Ailes [Les],Court-Saint-Etienne
Alain Cornélis,BRUXELLES - BRUSSEL
Alain Meessen,Beernem
Alchimiste [L'],BRUXELLES - BRUSSEL
A'mbriana,BRUXELLES - BRUSSEL
Angelo Rosso [L'],Sint-Truiden
Apropos,Koksijde
N Argendael,Bellegem
Armes de Bruxelles [Aux],BRUXELLES - BRUSSEL
N Art des Mets [L'],Mons
Atelier de La Truffe Noire [L'],BRUXELLES - BRUSSEL
N Atelier de Michel D,BRUXELLES - BRUSSEL
Auberge de Boendael [L'],BRUXELLES - BRUSSEL
Auberge de la Ferme,Rochehaut
Auberge de la Roseraie,Ohain
Auberge des Cretes,Falmignoul
Bain Marie [Au],Astene
↘ Bart De Bondt,Tienen
Bartavelle [La],Liers
Bart-a-Vin,Antwerpen
Basil & Co Brussels Airport,Machelen
Beaumes de Venise [Les],BRUXELLES - BRUSSEL
Bel Etage,Knokke-Heist
↘ Beluga,Leuven
Bernardin,Antwerpen
Bibliotheek [De],Vaalbeek
N Bien Soigné,Antwerpen
↗ Bietemolen [De],Lichtervelde
Bij Lam en Yin,Antwerpen
↗ Bistro De Koraal,Antwerpen
Bistro de la Mer [Le],Knokke-Heist
↗ Bistro Mathilda,Oostende
N Bistrot Chic,Liège
Bistrot d'en Face [Le],Liège
Blauwe Zalm [De],Gent
N Blflr,Kapellen
N Blue Chocolate,BRUXELLES - BRUSSEL
Bocconi,BRUXELLES - BRUSSEL
N Botaniq,Leuven
↗ Bouchon et l'Assiette [Le],Soignies
Braise [De],De Panne
N Brasserie de Bruxelles [La],BRUXELLES - BRUSSEL
Cà d'Oro,Rumbeke
Café Maris,BRUXELLES - BRUSSEL
Cafe Parnasse,BRUXELLES - BRUSSEL
Café Théatre,Gent
Carte Blanche P-W,Gent
Ceder [De],Kruibeke
Cedric,Knokke-Heist
N Cercle de Wallonie [le],Namur
N Chai Gourmand,Gembloux
Chalet de la Bourgogne [Le],Leuze-en-Hainaut
Chardonnay [Le],Knokke-Heist
Charlie's Dinner,Nieuwpoort
Charl's,Knokke-Heist
Charme de la Semois [Le],Allé s/ Semois
Chavignol [Le],Ottignies
N Chez Chen,Namur
Chez Oki,BRUXELLES - BRUSSEL
Clef des Champs [La],BRUXELLES - BRUSSEL
Cocotte [De],Aartselaar
Coin des Saveurs [Le],Heusy
Coq en Pâte [Le],BRUXELLES - BRUSSEL
Côte d'Or [La],Philippeville
Côté Terroir,Charleroi
↘ Coupe-Choux [Le],Ligny
Croisette [La],Knokke-Heist
Cucina [La],Waasmunster
Cucina Marangon,Turnhout
Culinair,Lauwe
Da Lidia,Maasmechelen
↘ D'Agnelli [Le],Charleroi
N De Kelle,Koksijde
Deboeveries,Deurle
Delcoeur,Eupen
↘ Délice du Jour [Le],Gerpinnes
Dennenhof,Laarne
di Coylde,Beernem
Dispa,Walcourt
↗ Dock's Café,Antwerpen
Dôme sur Mer,Antwerpen
Doux Wazoo [Le],BRUXELLES - BRUSSEL
N Eclipse [L '],Rocourt
Eglantier,Oostduinkerke
Embruns [Les],Namur
Enfants Gâtés [Les],Mons
N Escabeche,Knokke-Heist
N Essentie [De],Huizingen
Esterel [L'],BRUXELLES - BRUSSEL
Euterpia,Berchem
N Evan Beef and Sushi Bar,BRUXELLES - BRUSSEL
Ferme du Château [La],Estaimbourg
Ferme du Faubourg [La],Quenast
↗ Ferrier 30,Antwerpen
Ferronnière [La],Bouillon
Fruit de ma Passion [Le],BRUXELLES - BRUSSEL
Fruit Défendu [Le],BRUXELLES - BRUSSEL
Full Sing,Antwerpen
Gasthof 't Hommelhof,Watou
Geerts,Westerlo
Gerecht [Het],Antwerpen
Giverny,Tournai
Gloriette [La],Marche-en-Famenne
Goei Goesting [De],Hasselt
Gouden Klok [De],Gent
Gourmet [Le],Eupen
Gourmet Gourmand [Le],Flémalle
Grade,Gent
Grand Bleu [Le],Gent
Gré du Train [Au],Grez-Doiceau
Groene Munt [De],Diest
Hoeve [D'],Sint-Martens-Leerne
Hof te Linderghem,Kortenberg
Hofstraat 24,Antwerpen
Homard Rouge [Le],Gent
Hommelkeete [D'],Poperinge
Hoogveld ['t],Alsemberg
Hostellerie du Gahy,Momignies

Hungry Henrietta,Antwerpen
Idiot du Village [L'],BRUXELLES - BRUSSEL
Il Etait Une Fois,Liège
Jules d'Emilie [Le],BRUXELLES - BRUSSEL
Kardinaalshof,Brugge
Kleine Fornuis ['t],Hasselt
↘ Kleine Zavel [De],Antwerpen
Klokhof,Kortrijk
Klokkenhof [Het],Brasschaat
Klosse [De],Zwijnaarde
N Koeckhofs,Hamont - Achel
Kokejane,Herne
↗ Komfoor [Het],Olen
Kookpunt,Hasselt
↗ Kuiper [De],Vilvoorde
↘ L&S,BRUXELLES - BRUSSEL
Lamalo [Kosher],Antwerpen
Landgoed Den Oker,Ronsele
Langue d'Oc,Bissegem
Liang's Garden,Antwerpen
Linchet,La Roche-en-Ardenne
Little Asia,BRUXELLES - BRUSSEL
Lola,BRUXELLES - BRUSSEL
Loncin,Antwerpen
Lotus Root,Eke - Nazareth
↘ Luna [La],Antwerpen
Ma Passion,Roeselare
N Mamy Louise,BRUXELLES - BRUSSEL
Mamy Louise - Le Bistro,BRUXELLES - BRUSSEL
Marie,BRUXELLES - BRUSSEL
Marquize,Westende
Mas des Cigales [Le],Floriffoux
N Matizze,Antwerpen
Maurice à Olivier [De],BRUXELLES - BRUSSEL
↘ Mayence [Le],Charleroi
Mayeur [De],Sint-Pieters-Leeuw
Medicis,BRUXELLES - BRUSSEL
Messeyne,Kortrijk
Meunerie [La],Hastière-Lavaux
N Mich,Antwerpen
Minerva,Antwerpen
Mirabelle [La],Charleroi
Monde est Petit [Le],BRUXELLES - BRUSSEL
↗ Mont-à-Gourmet [Le],Gouy-Lez-Pieton
↘ Moreelsgoed ['t],Tiegem
Moulin à Poivre [Au],Seraing
Museum Brasserie,BRUXELLES - BRUSSEL
Neuze Neuze,Antwerpen
Nieuwe Palinghuis [Het],Antwerpen
↗ Non Solo Té,Antwerpen
Nostra,Zaventem
Notarishuys ['t],Diksmuide
Notre Dame Au Bois,Wépion
Nun's,Liège
↘ NZET,Gent
Oesterbar,Leuven
Ogenblik,BRUXELLES - BRUSSEL
Opera [L'],Waterloo
Orange,Nossegem
Orchidée Blanche [L'],BRUXELLES - BRUSSEL
↘ Oriental Delight,Antwerpen
Orphyse chaussette,BRUXELLES - BRUSSEL
Oud Gemeentehuis ['t],Hansbeke
Oud Walle,Kortrijk
Oude Schuur [d'],Sint-Martens-Latem
Paddenhouck,Ertvelde
Papillote [La],Wellin
Park ['t],Tervuren
N Parle m'en,Namur
Part des Anges [La],Ragnies
Partituur [De],Mol
Pas-Vite,Retie
Pazzo,Antwerpen
Pergola Osteria & Enoteca,Leuven
Petit Axhe [Le],Waremme
↘ Petit Marais [Le],Wierde
Petit Nice,Oostende
Petit Normand [Le],Sart-lez-Spa
Petite Gayolle [La],Tubize
Petite Marmite [La],Wépion
Petits Oignons [Les],BRUXELLES - BRUSSEL
Philippe Meyers,Braine-l'Alleud
Piano de Julien [Le],Saintes
↗ Pip-Margraff,Saint-Vith
↘ Plats Canailles de la Bleue Maison [Les],Habay-la-Neuve
Postelein,Keerbergen
Potiron,Kasterlee
Pré Vert [Le],Ham-sur-Heure
Pretexte [Le],Waterloo
Prieuré de Conques,Sainte-Cécile
Proosdij [De],Diest
↗ Provençal [Au],Charleroi
Quartier Latin,Marche-en-Famenne
Quincaillerie [La],BRUXELLES - BRUSSEL
N Rascasse,Kapellen
↗ Reddende Engel [De],Antwerpen
Reigershof,Antwerpen
Restaurant 52,Strombeek-Bever
Rêve Richelle,Waterloo
Roannay [Le],Francorchamps
Roeschaert [De],Houtave
Rooselaer,Heusden (Destelbergen)
Roosenberg,Waasmunster
Rosa [La],Edegem
Sabatini,Sint-Martens-Latem
Saint-Boniface [Le],BRUXELLES - BRUSSEL
↘ Saisonnier [Le],Opwijk
↘ Sanglier des Ardennes [Le],Durbuy
Sauvenière [La],Profondeville
Sea Horse,Koksijde
Shanghai [Le],Liège
Si Versailles,Knokke-Heist
Sint-Hubertushof,Sint-Huibrechts-Lille
Smaak [De],Izegem
Soupe aux Choux [La],Lisogne
Spiga d'Oro,Hever-Boortmeerbeek
Spud's,BRUXELLES - BRUSSEL
Square Sud [Le],Charleroi
↘ St-Christophe,Kortrijk
Strada [La],Maasmechelen

Switch,BRUXELLES - BRUSSEL
Table de Vincent [La],Eupen
Table des Matières [La],Mons
Tan,BRUXELLES - BRUSSEL
Tang's Palace,Aalst
Ten Beukel,Marke
Ten Bogaerde,Koksijde
Ter Euwen,Broechem
N Thai Coffee,BRUXELLES - BRUSSEL
The Gallery,BRUXELLES - BRUSSEL
Theater,Balen
Tourbière [La],Aalst
Trois Couleurs [Des],BRUXELLES - BRUSSEL
Trôs Marets,Malmedy
Trou du Loup [Le],Daverdisse
Tutto Pepe [Da],Wemmel
Two Cooks,Zottegem
Victoria Bij Victorine,Hoeilaart
Vieux Hêtre [Au],Jalhay
Vignoble de Margot [Le],BRUXELLES - BRUSSEL
Villa [La],Boncelles
Villa Doria,Schoten
Villa Red,Izegem
↗ Villance [Le],BRUXELLES - BRUSSEL
Vin Perdu,Oud-Turnhout
Vincent Cuisinier de Campagne,Herve
Visscherie [De],Brugge
Vivier d'Oies [Le],Dorinne
N Vous Lé Vous,Hasselt
↗ Warande [De],Sint-Jan-in-Eremo
Waterput [De],Oostkerke-Damme
Witte Merel [De],Roeselare
N Witte Raaf [De],Brugge
Yen [Le],BRUXELLES - BRUSSEL
↘ Zarza,Leuven
Zeespreeuw [De],Antwerpen
N Zeno,Brugge
Zwaantje ['t],Brugge
Zwadderkotmolen,Mater
Zwart Schaap ['t],Leuven

GAULT MILLAU

Luxembourg 2009
Luxemburg 2009

Légende - Inhoud

GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
GROOTHERTOGDOM LUXEMBURG

De Chef van het Jaar – Le Cuisinier de l'Année

De Topchefs van Luxemburg– Les Grands de Luxembourg

Chef de l'année Luxembourg
Chef van het jaar Luxemburg

Lea Linster

Lea Linster
Rte de Luxembourg 17, Frisange

18

Depuis plus d'un quart de siècle, Lea peut se targuer d'un parcours sans faute à la tête de son restaurant. Devenue première femme maître Cuisinier au Luxembourg et surtout première femme lauréate du Bocuse D'or en 1989, elle a toujours été l'une des plus éminentes ambassadrices de la gastronomie au Luxembourg et des femmes chef en général. Même si certains la boudent, par jalousie sans doute, sa cuisine s'inspire de la grande tradition française et n'utilise que des produits de qualité. Ses plats phare, pour lesquels certains se damneraient, sont depuis vingt ans la selle d'agneau en croûte et la salade de homard et sa sauce à l'estragon. Mais pourquoi changer des valeurs sûres ? Pour l'évolution? Certes, les pourtours et atours de l'assiette évoluent, et d'autres plats se sont également intégrés à un cortège avant tout classique. L'ensemble s'est aujourd'hui affiné et atteint une très grande maîtrise. Et à ceux qui lui reprochent de ne pas être toujours aux fourneaux, médiatisation oblige, nous leur rétorquons qu'être Chef de l'année, c'est aussi savoir s'entourer, encadrer, guider, motiver et former une brigade de choc. S'il est vrai qu'il ne faut pas que cela devienne une habitude, il n'en demeure pas moins qu'il faut une sacrée dose de pédagogie, de charisme et de maîtrise pour qu'un orchestre joue la partition sans fausse note en l'absence du chef. Du grand art ! Car derrière chaque chef, et, a fortiori, chaque Chef de l'année, se cache bien souvent la…Brigade de l'année. C'est elle aussi que nous tenons à saluer cette année.

Clairefontaine,Luxembourg
↗ Lea Linster,Frisange

↘ Mosconi,Luxembourg
↗ Radelet Yves,Luxembourg
Table des Guilloux [La],Schouweiler

Bouquet Garni,Luxembourg
Gaichel [La],Gaichel
↗ Lorraine[La],Luxembourg
Ristorante Favaro,Esch-Sur-Alzette

N Jardins du Président,Clausen
Mathes,Ahn
↗ Roses [Les],Mondorf-Les-Bains

Bec Fin,Esch-Sur-Alzette
Chiggeri ,Luxembourg
Cigalon [Le],Mullerthal
N Grimpereau [Le],Luxembourg
N Ma Langue Sourit,Oetrange
Manoir Kasselslay,Roder
Mirabelle [La],Luxembourg
↘ Pomme Canelle [La],Luxembourg
Rameaudière [La],Ellange-Gare
Speltz,Luxembourg
Wengé,Luxembourg

Arcades [Les],Clervaux
Brimer,Grundhof
Caves Gourmandes,Luxembourg
Châtelain [Le],Vianden
Cime,Strassen
Domaine la Forêt,Remich
Ernz Noire [L'],Grundhof
Grünewald,Dommeldange
↗ Jangeli [De],Mondorf-Les-Bains
Janin,Bour
Jardin d'Epices [Le],Echternach
Jardins Gourmands [Les],Echternach
Kamakura,Luxembourg
Lagura Next Door,Luxembourg
N Last Supper [The],Luxembourg
Maison Rouge [La],Rombach
Papila,Luxembourg
Pigeonnier [Le],Bascharage
Roma,Luxembourg
Simmer,Ehnen
Toit pour Toi,Schouweiler
Vieux Château [Du],Wiltz